





Japoński sernik

przepisy.pl



 50 minut  Łatwe

Wskazówki pieczenia:

 0 minut  150 °C 

Składniki:

- jajka (L) - 6 sztuk
- cukier puder - 100 gramów
- cukier - 100 gramów
- sól - 1 szczypta
- Kostka do pieczenia Kasia** - 50 gramów
- twaróg sernikowy - 300 gramów
- śmietanka 30% - 100 mililitrów
- pomarańcza - 1 sztuka
- mąka ziemniaczana - 100 gramów
- mandarynki - 3 sztuki
- cukier - 150 gramów
- woda - 50 mililitrów
- cukier puder do oprószenia - 2 szczypty

Sposób przygotowania:

1. Pomarańczę umyj, zetrzyj z niej skórkę, a następnie wyciśnij sok. Żółtka oddziel od białek.
2. W rondelku rozpuść Kasię dodaj śmietankę i serek, wymieszaj różgą, a następnie wystudź. W tym czasie tortownicę o średnicy 23 cm wyłóż w środku papierem do pieczenia, z zewnątrz zabezpiecz podwójną folią aluminiową by nie przepuszczała wody.
3. Do przestudzonej masy serowej dodaj żółtka, cukier puder, przesianą mąkę ziemniaczaną, sok i skórkę z pomarańczy. Wymieszaj.
4. Białka ubij z cukrem na sztywną pianę, dodając szczyptę soli. Do masy serowej dodawaj partiami ubite białka i delikatnie mieszaj, by masa nie straciła puszystości.
5. Do przygotowanej tortownicy przelej masę serową. Tortownicę umieść w większym naczyniu żaroodpornym lub blaszce. Do naczynia żaroodpornego wlej 2 szklanki wrzątku, żeby tortownica znajdowała się w kąpielu wodnej. Całość wstaw do nagrzanego do 200 st.C piekarnika i piecz 20 minut. Następnie obniż temperaturę do 150 st.C i piecz jeszcze 30 minut. Wystudź w uchylonym piekarniku.
6. Mandarynki umyj i pokrój na półcentymetrowe plasterki. Z wody i cukru ugotuj syrop. Gdy na jego powierzchni pojawią się bąbelki wrzucaj partiami plasterki mandarynki i gotuj na małym ogniu około minuty, co chwilę obracając. Osusz na metalowej kratce. Wystudzone ciasto oprósz cukrem pudrem i udekoruj mandarynkami z syropu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl